

令和7年度

11月きゅうしょくだより

あきただいがくきょういくふんかがくぶふぞくしょうがっこう
秋田大学教育文化学部附属小学校

～今月のめあて～ 感謝して食事をしよう

- ・食事は多くの人たちの支えや自然の恵みによりできていることを知り、感謝をして食事をする。
- ・心をこめて食前、食後のあいさつをする。

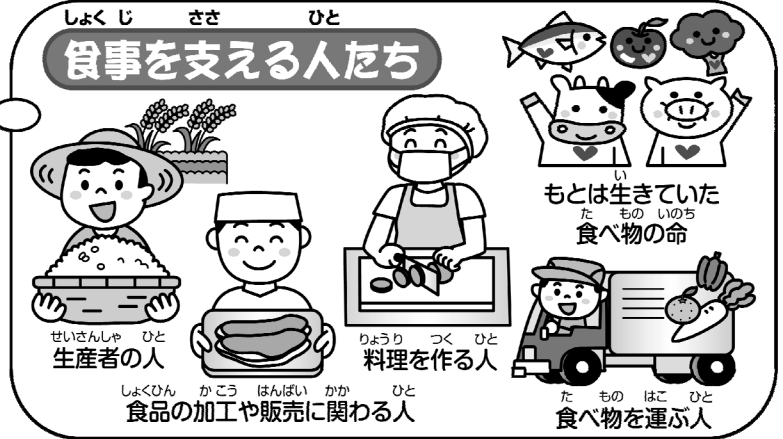
月(ごはん)	火(ごはん)	水(ごはん)	木(パン・めん)	金(ごはん)
地産地消とは、地域生産・地域消費の略語で、「地元で生産されたものを地元で消費する」という意味です。地元でとれた食材は、輸送に時間がかからないため、新鮮なまま届くのでおいしく、安全で環境に優しいなどのメリットがあります。 	今日は「まるごと秋田を食べよう給食」月間 今日は「まるごと秋田を食べよう給食」月間です。秋田の食材を取り入れた給食がたくさん登場しますので、毎日の給食の食材に注目して食べてください。 			15(土)は、 ほとの子学習発表会です。 給食はありません。 
3	4	5	6	7
 ふんか ひ 文化の日 	ごはん 牛乳 さばのみそ煮 五目きんぴら なめこ汁 ブルーベリーゼリー	むぎ 麦ごはん 牛乳 エビカツ パックソース 鶏肉とメンマの炒め物 みそ汁	こめこ 米粉パン 牛乳 黒ごまペースト ブラウンシチュー ウインナーとキャベツのソテー フルーツ杏仁風プリン	ごはん 牛乳 ピリ辛肉かやき おひたし ごまひじき佃煮
10	11	12	13	14
むぎ 麦ごはん 牛乳 ポークカレー ブロッコリーとカリフラワーのソテー チーズ	むぎ 麦ごはん 牛乳 いわしのレモン醤油煮 いそ煮 豚汁 みかん	むぎ 麦ごはん 牛乳 豚肉と大豆のケチャップ煮 野菜のごま酢あえ すまし汁	コッペパン 牛乳 チョコクリーム 照焼チキン ジャーマンポテト 米粉のクリームスープ	ごはん 牛乳 筑前煮 みそ汁 厚焼き卵
17	18	19	20	21【わくわく給食】
 ふりかえ きゅうぎょう ひ 振替休業日 	ごはん 牛乳 ハタハタのフライ あきたの恵みタルタルサラダ いものこ汁 あきたどっさりりんごゼリー	むぎ 麦ごはん 牛乳 豚肉とごぼうの炒め物 小松菜とうずら卵のスープ のりの佃煮	コッペパン 牛乳 マーマレード かぼちゃミートコロッケ 彩りソテー ミネストローネ	ごはん 牛乳 マーボー豆腐 中華あえ
24	25	26	27	28
 ふりかえ きゅうじつ 振替休日 	ごはん 牛乳 すきやき からしあえ 小魚の佃煮	わかめごはん 牛乳 アドボ ごまあえ 八杯豆腐 フルーツキャロットゼリー	コッペパン 牛乳 チョコ大豆クリーム カレースパゲティ フルーツヨーグルト	むぎ 麦ごはん 牛乳 さんまの蒲焼き 野菜炒めしょつづる風味 みそ汁

※予定こんだてにつき変更になることがあります。

実りの秋、食べ物を大切にいたadakimashyou

校庭の木々が色づき、日に日に秋が深まってきたことを感じます。

昔から日本人にとって、重要な穀物であるお米をはじめ、大豆やそば、しいもなど、さまざまな作物が収穫時期を迎えます。各地で収穫を祝うお祭りが開催され、11月23日には、「新嘗祭」という伝統的な宮中行事が行われます。この日は「勤労感謝の日」として国民の祝日になっていますが、食べることはたくさんの人の勤労に支えられていることを忘れずに、日々の食事を大切にいたdakimashyou。

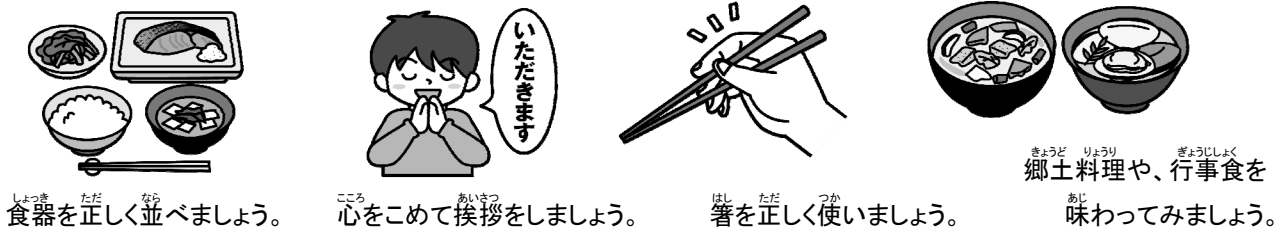


日本人の伝統的な食文化「和食」に親しもう

「和食」というと何を思い浮かべますか？ ご飯・みそ汁・おかずの組みあわせや、すし、そば、うどん、天ぷら、おでんなどの料理を思い浮かべる人もいるかもしれません。



日本の食文化を大切にするために、心がけたいこと



今月の給食で使用されている食材の産地をお知らせします。

・牛乳・・・秋田(大館) ・豚肉・・・秋田 ・鶏肉・・・岩手、青森

野菜(種類)	産地	野菜(種類)	産地
ごぼう	青森	大根	青森
にんじん	青森、千葉	きゅうり	由利本荘、湯沢、宮城
長ねぎ	四ツ小屋、鹿角、由利本荘、湯沢	万能ねぎ	宮城
キャベツ	青森、岩手	チンゲン菜	四ツ小屋、能代、群馬
にんにく	青森	れんこん	茨城、北秋田
玉ねぎ	北海道	パプリカ(赤)	横手、韓国
じゃがいも	北海道	とんぶり	比内
もやし	福島	小松菜	四ツ小屋、由利本荘、大仙、湯沢
ほうれん草	四ツ小屋、由利本荘、大仙、湯沢	にら	栃木、山形
しょうが	高知	白菜	岩手、青森、横手